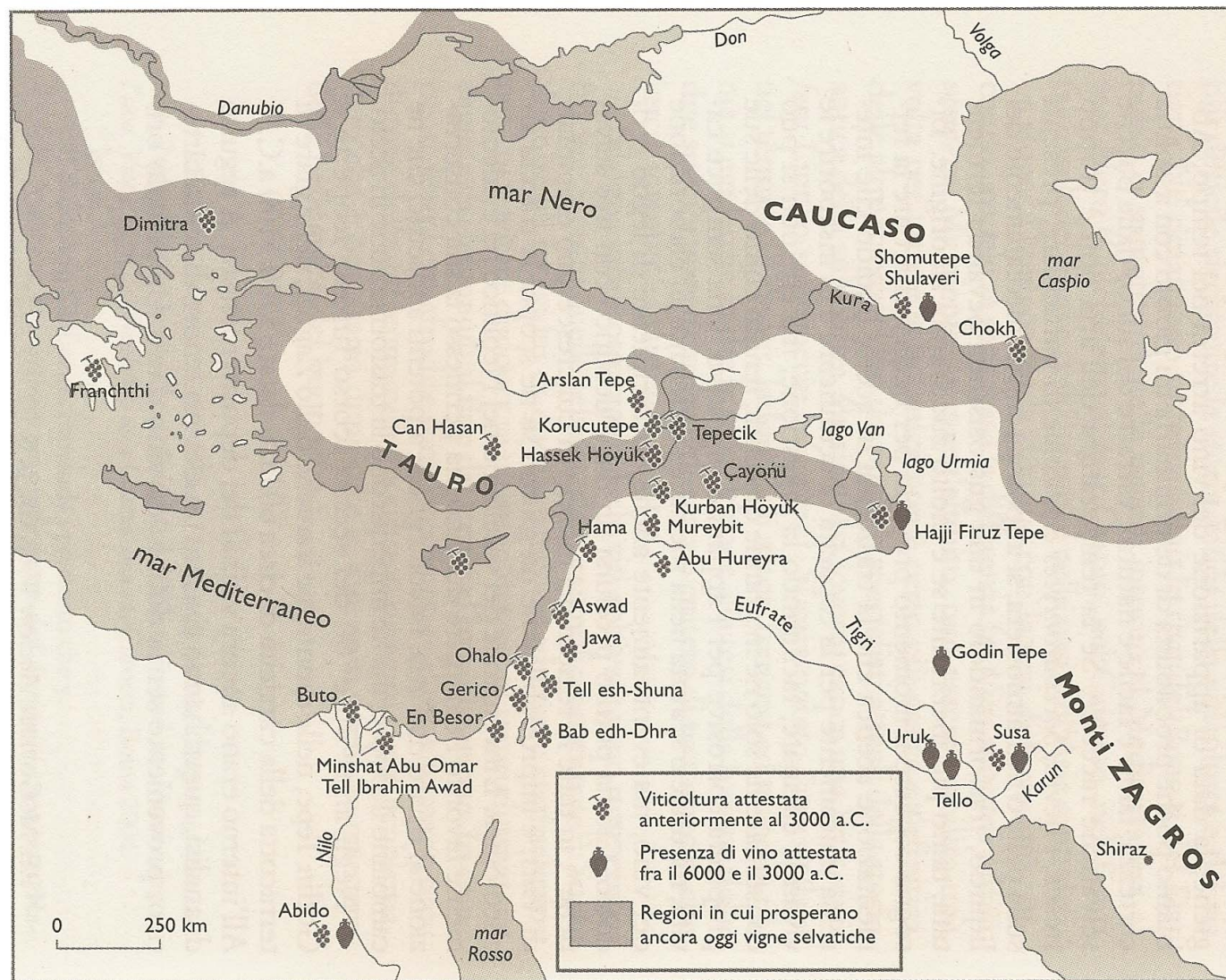
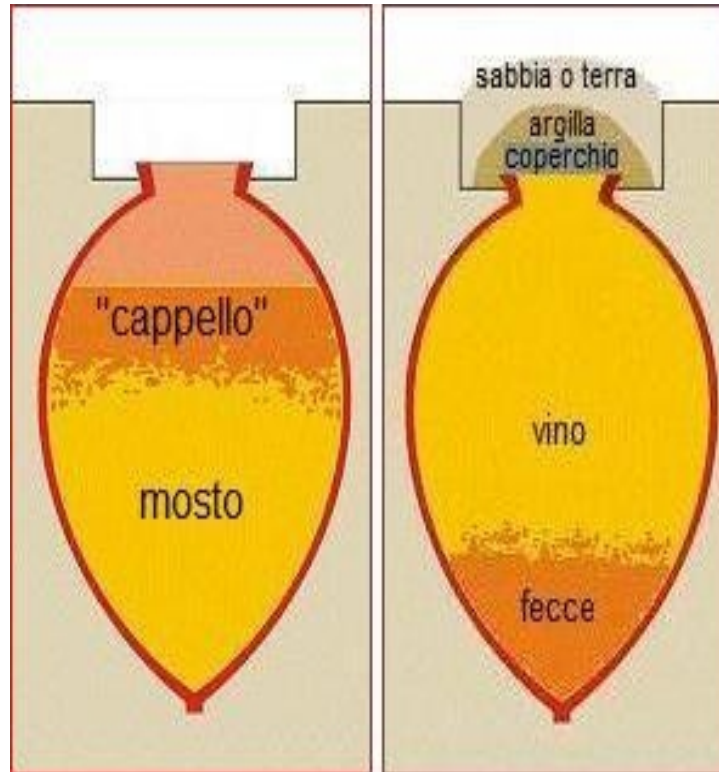
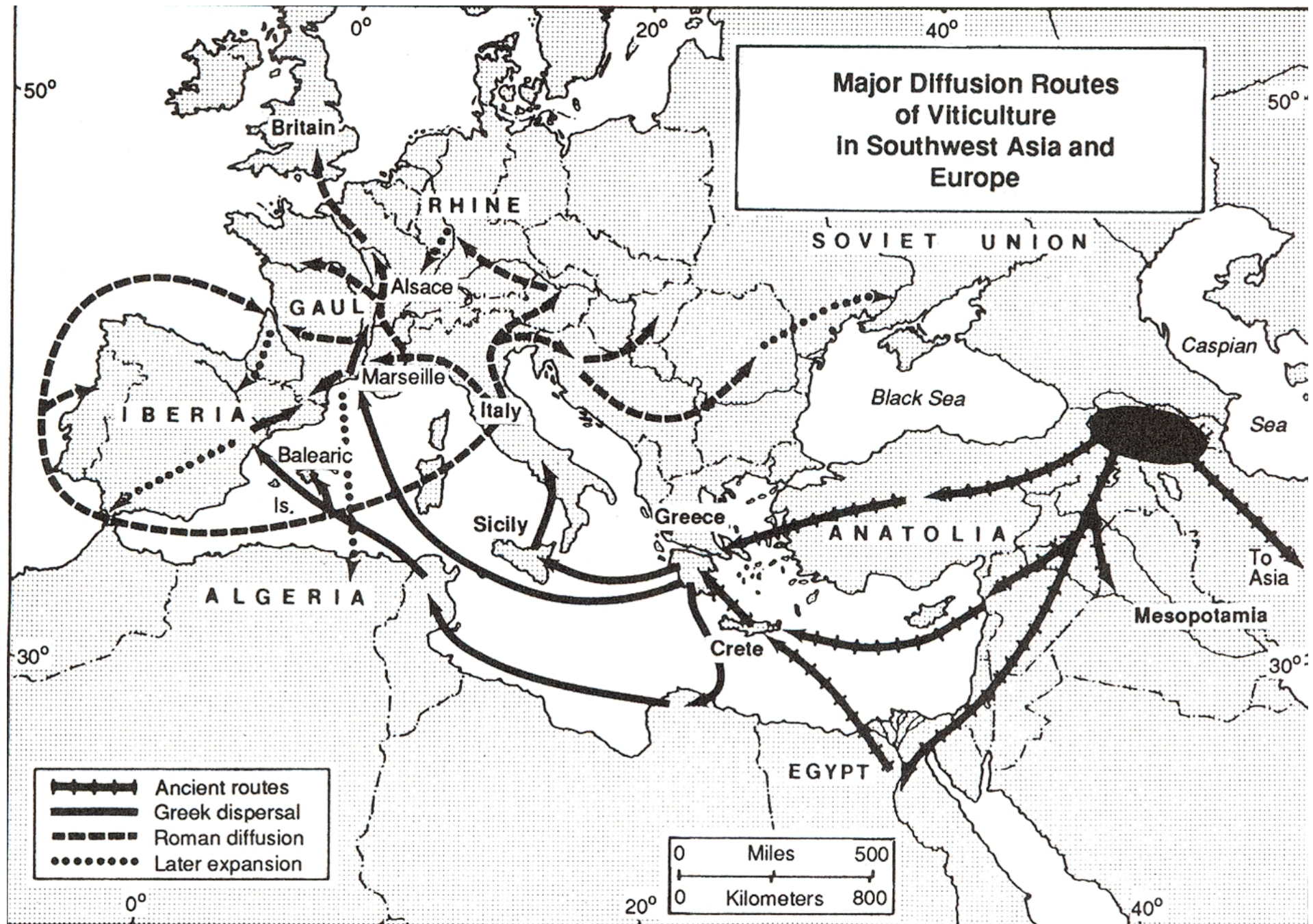


LA FILIERA DEL VINO



TECNICA GEORGIANA (6000 a.C.)





ALCUNE DATE INTERESSANTI

- 102 A.C. ANFORA CON IL NOME «FALERNO» (IL VINO DI TRIMALCIONE)
- 92 D.C. EDITTO DI DOMIZIANO PROIBISCE COLTIVAZIONE DI NUOVE VITI – 280 D.C. PROBO LO ABOLISCE
- V-VI SEC. D.C. I VESCOVI ELEGGONO I PRINCIPALI SITI VITICOLI A LORO RESIDENZE (DIGIONE, PER ESEMPIO)
- 1110 COSTRUZIONE DEL CLOS DE VOUGEOT
- 1241 PRIVILEGIO SPECIALE ACCORDATO DALL'INGHILTERRA AI VINI DI BORDEAUX – ABOLITO DA TURGOT SOLO NEL 1776
- 1395 FILIPPO L'ARDITO ORDINA DI ESTIRPARE DALLA COTE D'OR «IL MALVAGIO E VILE GAMAY»

- FINE XVII SECOLO PERFEZIONAMENTO TAPPO DI SUGHERO E BOTTIGLIE DI VETRO SPESSO (PERMETTONO LA DIFFUSIONE DELLO CHAMPAGNE)
- FINE XVIII SECOLO PERFEZIONAMENTO DEL FIAMMIFERO DI ZOLFO PER LA CONSERVAZIONE DEL VINO
- 1801 CHAPTAL INIZIA A COMPRENDERE LA DINAMICA DELLA TRASFORMAZIONE DELLO ZUCCHERO IN ALCOL → «CHAPTALISATION»
- SECONDA META' DEL XIX SECOLO ONDATA DI MALATTIE, FILLOSSERA E NASCITA CON PASTEUR DELL'ENOLOGIA MODERNA: IL VINO NON SARA' MAI PIU' - LETTERALMENTE - LO STESSO.







- De Troy *Pranzo con le ostriche* (1720)

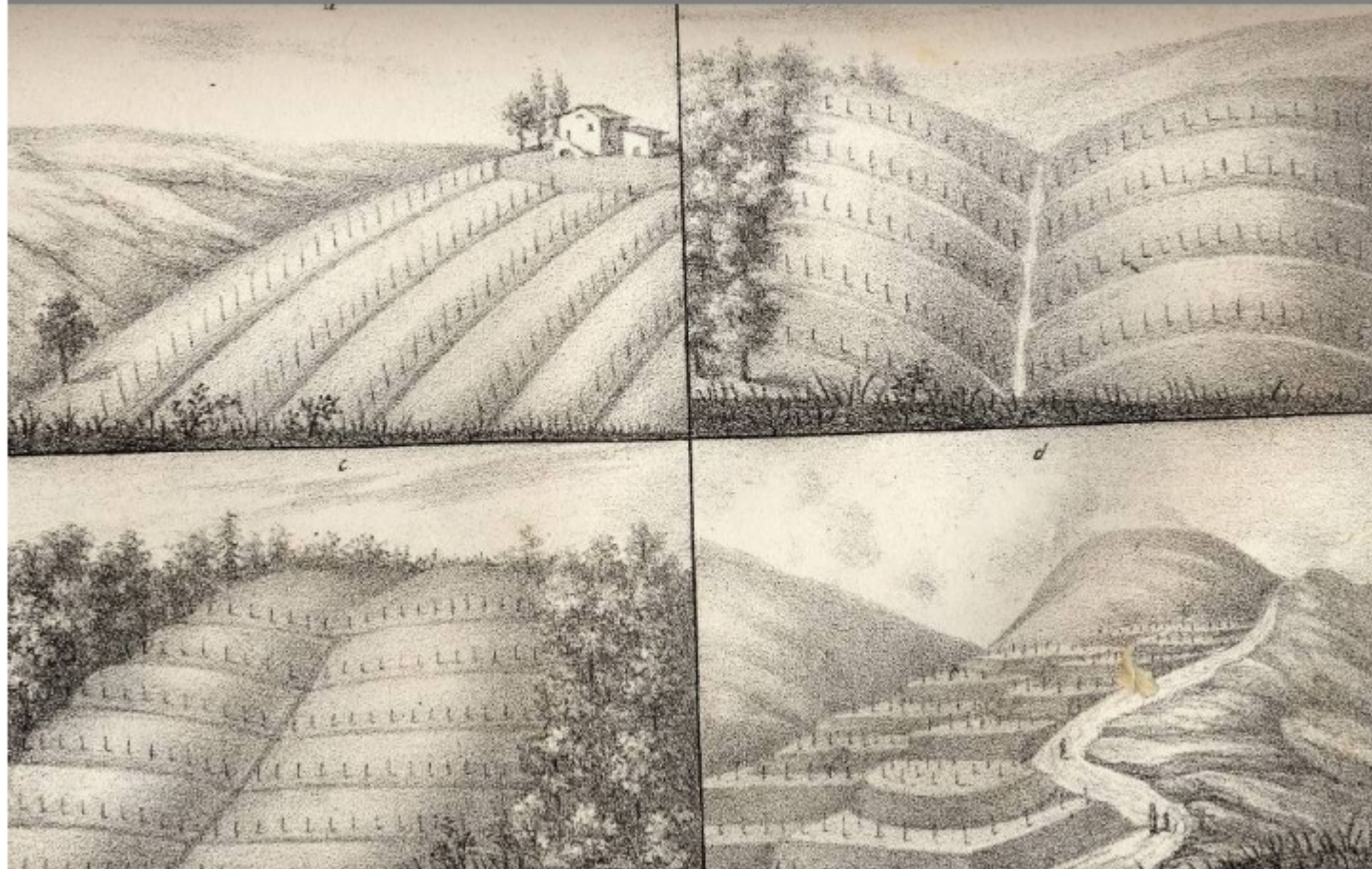




- **GESTIONE AGRONOMICA E VITICOLA**
 - MATERIALE PER LO SCASSO
 - PORTAINNESTI (DIVERSI TIPI)
 - BARBATELLE (SELEZIONE CLONALE E MASSALE)
 - PALI E MATERIALE PER LA VIGNA
 - ARATRI, MACCHINE PER I TRATTAMENTI, PER LA GESTIONE DELLA VIGNA, PER LA VENDEMMIA
 - TRATTAMENTI CHIMICI O NATURALI PER DISERBO, PARASSITI E MALATTIE DELLA VIGNA
 - SERVIZI: AGRONOMO, PREPARATORI DELLA VITE



**Lavorazioni a rittochino, a cavalcapoggio, a tagliapoggio, a ciglioni,
Dal Nuovo Dizionario di Agricoltura di Francesco Gera (1838)**















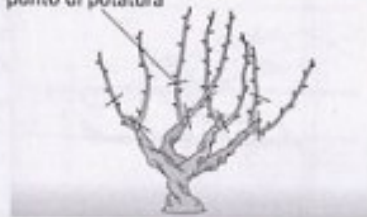
portinnesti	resistenza calc. att.	vigoria	adattabilità ai terreni					sistema radicale	resistenza carenze K	resistenza carenze Mg
			siccitosi	umidità	compattezza	acidità	salini			
Kober 5BB	20%	elevata	media	media	media	media	scarsa	semiprofondo	media	media
420 A	20%	medio - bassa	media	scarsa	medio - bassa	medio - bassa	scarsa	semiprofondo	media	medio - bassa
1103 P (Paulsen)	17%	elevata	elevata	scarsa	elevata	N.D.	elevata	profondo	scarsa	elevata
140 Ru (Ruggieri)	40%	molto elevata	elevata	scarsa	media	buona	media	profondo	scarsa	media
779 P (Paulsen)	20%	medio - elevata	elevata	media	elevata	N.D.	media	profondo	media	media
101 -14	9%	bassa	scarsa	medio - elevata	medio - bassa	buona	N.D.	superficiale	scarsa	media
3309	11%	medio - bassa	molto scarsa	medio -bassa	medio - bassa	buona	N.D.	superficiale	scarsa	media



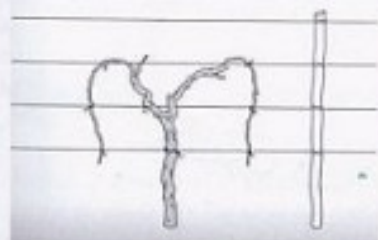
Punto d'innesto della vite.

Le principali forme di allevamento

punto di potatura



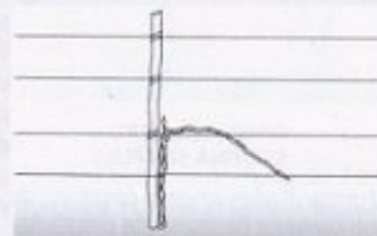
ALBERELLO



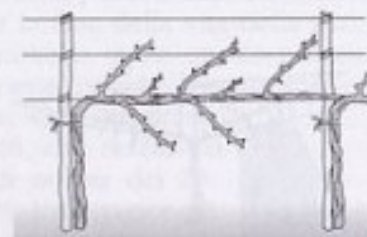
ARCHETTO



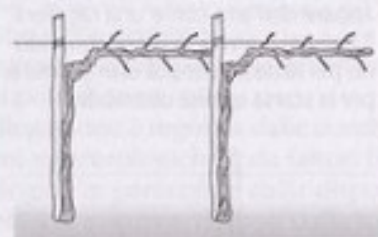
BELLUSSI



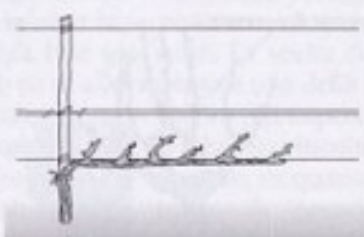
CAPOVOLTO



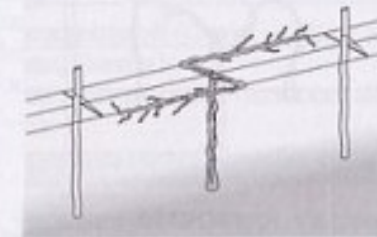
CASARSA



CORDONE LIBERO o
CORTINA SEMPLICE



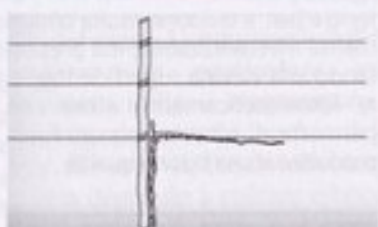
CORDONE SPERONATO



DUPLEX



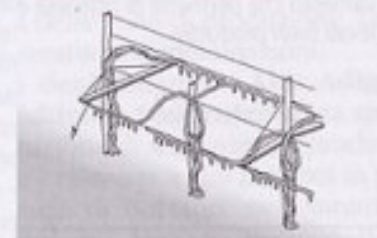
G.D.C. (Geneve Double Curtain)



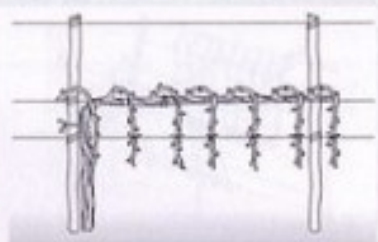
GUYOT



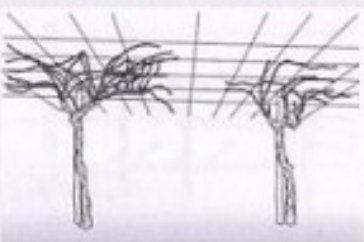
LYRA



PERGOLA



SYLVOZ



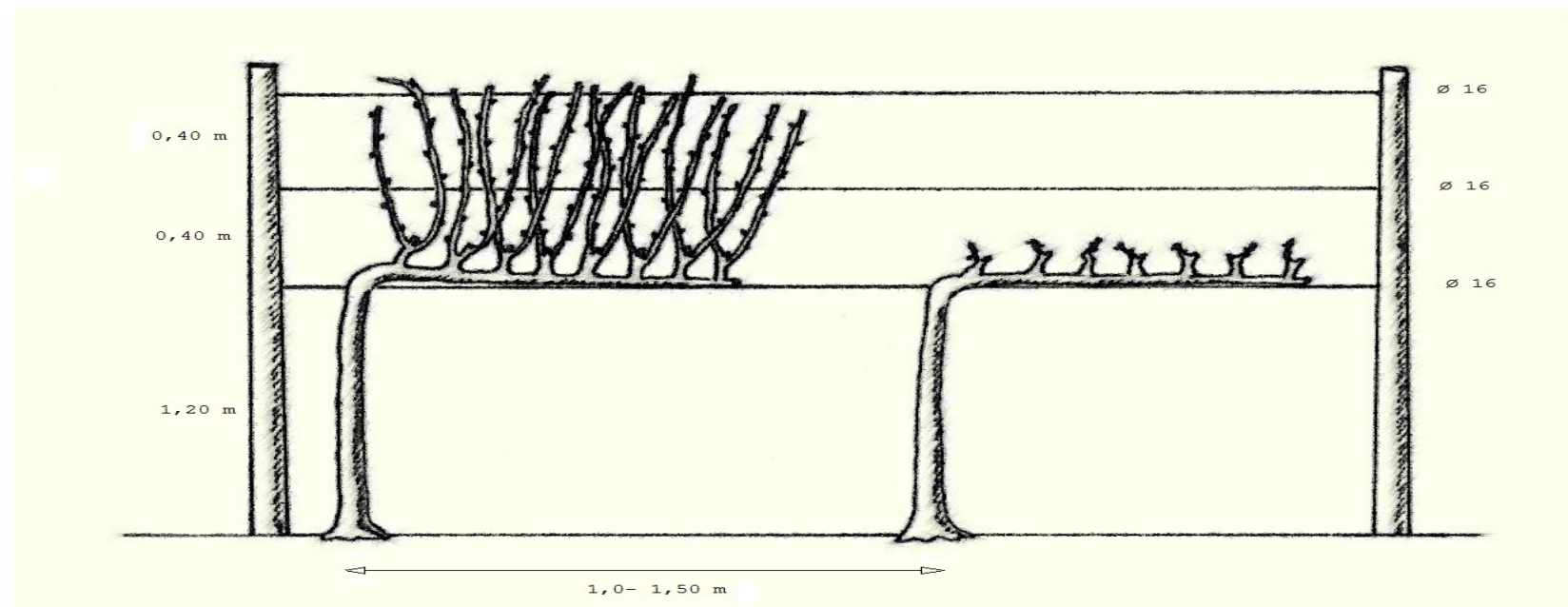
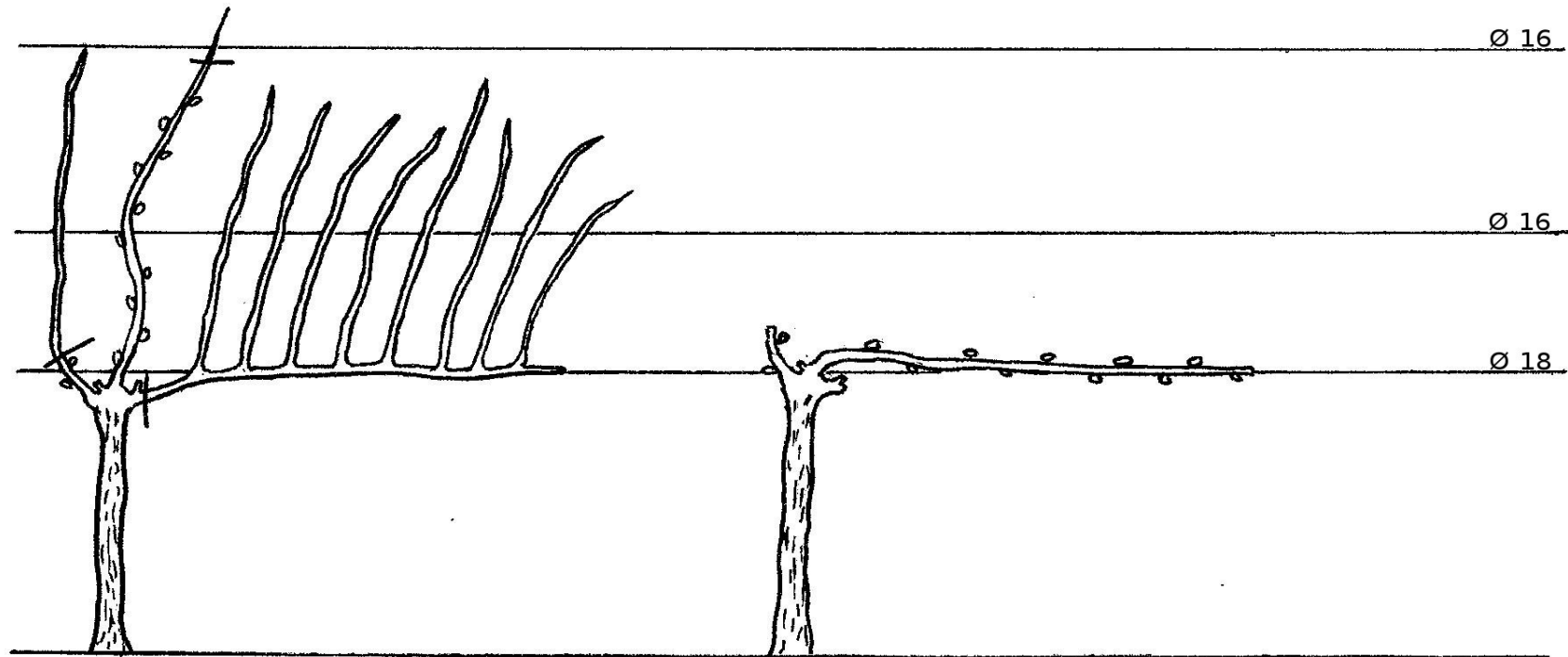
TENDONE

ALBERELLO



GUYOT E CORDONE SPERONATO





PERGOLA



TENDONE







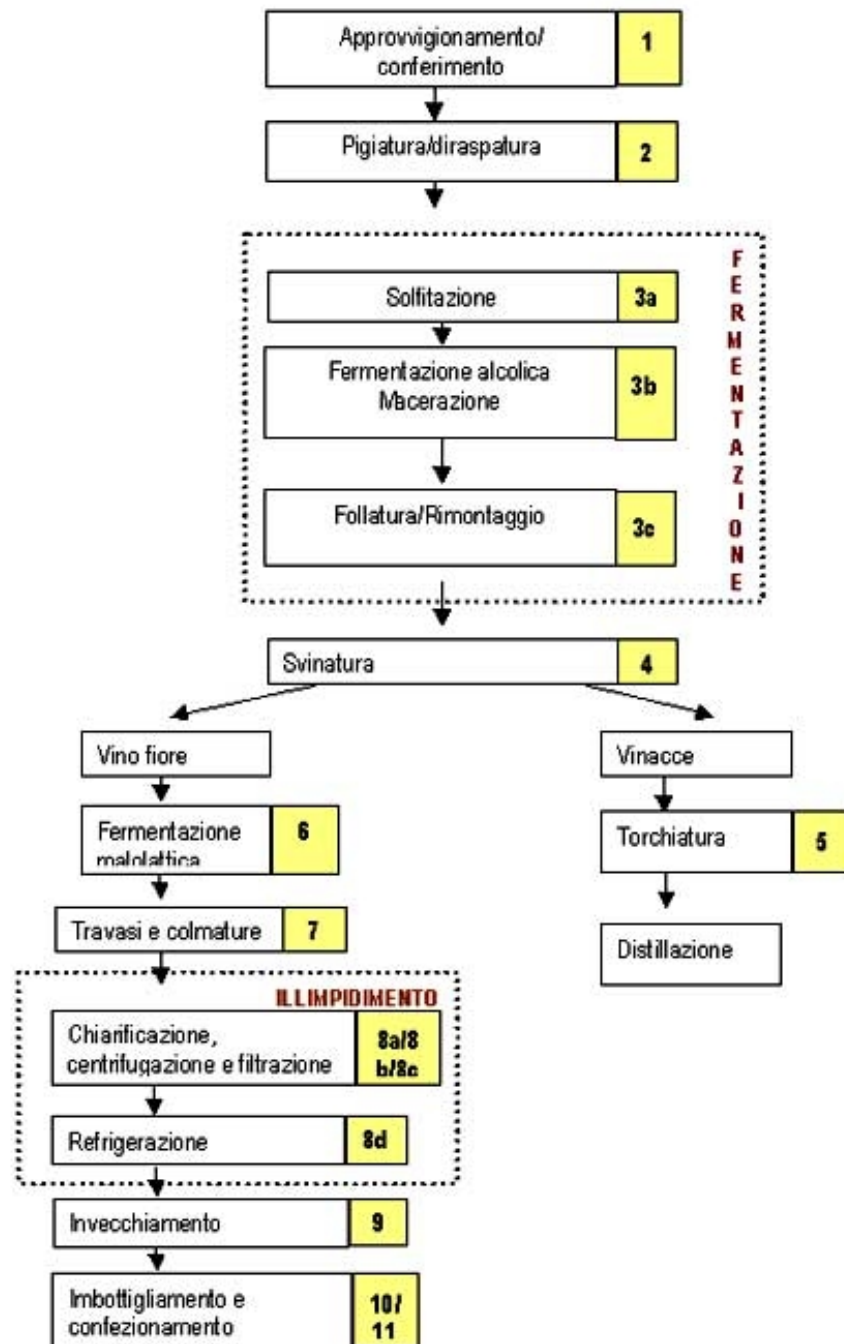


- VINIFICAZIONE

- STRUTTURA DI CANTINA (ARCHISTAR)
- VASCHE INOX O CEMENTO, ANFORE, BOTTI, TINI ECC.
- POMPE, REFRIGERATORI CONTROLLO TEMPERATURA, CONCENTRATORI, FILTRI, AUTOCLAVI, ROTOMACERATORI, ECC.
- PRODOTTI ENOLOGICI (LIEVITI, TANNINI, BENTONITE, MANNOPROTEINE, METABISOLFITO, ACIDI, ECC.)
- PRODOTTI E MATERIALI PER LE ANALISI
- SERVIZI: ENOLOGO CONSULENTE E/O LABORATORIO ANALISI



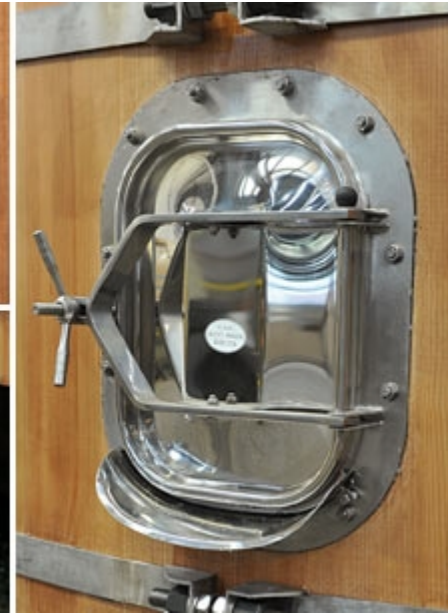
Vinificazione in rosso



Diraspatura



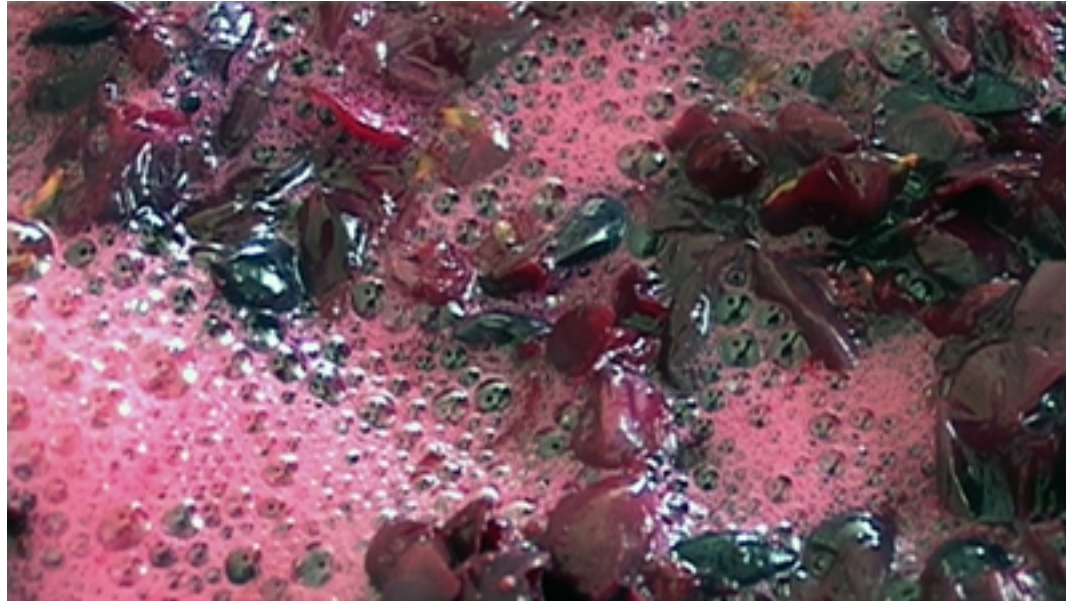








Fermentazione tumultuosa



Follatura e rimontaggio



Oltre l'uva, che ci può essere in una bottiglia di vino?



- IMBOTTIGLIAMENTO
 - BOTTIGLIE (TIPI)
 - TAPPI (TIPI)
 - ETICHETTE (NORMATIVA) > DESIGNERS
 - CAPSULE
 - SCATOLE E IMBALLI

TIPI DI BOTTIGLIE



Da sinistra verso destra: Bordolese, Borgognona, Flauto (Renana o Alsatiana), Champagnotta, Albeisa

Da sinistra verso destra: Marsalese, Porto, Ungherese, Bocksbeutel



Qualità



Standard



Scadente



TAPPI SINTETICI IN SILICONE



TAPPO A VITE



TAPPO DI VETRO



TAPPI A STRAPPO



TAPPI A CORONA

Tappi di sughero



Monopezzo



*Twintop
Spark*

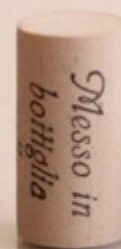
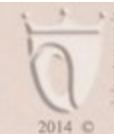


Agglomerato



*Incapsulato
(a "T")*

Tappi sintetici



*Media
conservazione*



*Breve
conservazione*

MESSA IN COMMERCIO

- DENOMINAZIONI (NORMATIVA E FIGURE COINVOLTE)
- DISTRIBUZIONE (DIRETTA, GDO, DISTRIBUZIONI, AGENTI, CANALI)
- FIERE DI SETTORE
- GUIDE, CRITICI
- SOMMELIERS



I numeri del vino

Statistiche produttive, dati di mercato e di consumo.

Produzione mondiale di vino (hl/milioni)

	2007	2008	2009	2010	2011	2012E	2013E	2014E
Francia	45.7	42.7	46.3	44.4	50.8	41.5	42.0	46.2
Italia	46.0	47.0	47.3	48.5	42.8	45.6	52.4	44.4
Spagna	34.8	35.9	36.1	35.4	33.4	31.1	45.7	37.0
Germania	10.3	10.0	9.2	6.9	9.1	9.0	8.4	9.7
Portogallo	6.1	5.7	5.9	7.1	5.6	6.3	6.2	5.9
Romania	5.3	5.2	6.7	3.3	4.1	3.3	5.1	4.1
USA	19.9	19.3	22.0	20.9	19.1	21.7	23.5	22.5
Cina	12.0	12.6	12.8	13.0	13.2	13.8	11.8	11.8
Australia	9.6	12.4	11.8	11.4	11.2	12.3	12.3	12.6
Argentina	15.0	14.7	12.1	16.3	15.5	11.8	15.0	15.2
Cile	8.3	8.7	10.1	8.8	10.5	12.6	12.8	10.0
Sud Africa	9.8	10.2	10.0	9.3	9.7	10.6	11.0	11.4
Other	43.4	45.5	42.0	39.2	42.3	36.6	41.4	40.1
Total	266.0	269.8	272.2	264.5	267.2	256.2	287.6	270.9

**VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA- D.O.C.G.**

(per la UE: Denominazione di Origine Protetta in sigla DOP)

**VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA - D.O.C.**

(per la UE: Denominazione di Origine Protetta in sigla DOP)

VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA- I.G.T.

(per la UE: Indicazione Geografica Protetta in sigla IGP)

VINI VARIETALI

*(senza indicazione di origine, ma con la precisazione facoltativa delle varietà
'consentite' e/o dell'annata)*

VINI GENERICI

(senza indicazione di origine, di vitigno e di annata – ex vini da tavola)